

In der Küche duftet es schwäbisch-orientalisch



Ausstecherle wandern aufs Backblech und gleich in den Ofen GB-Foto: Vecsey

Weihnachten ist Plätzchenzeit, da-ran besteht auch in Gäufelden überhaupt kein Zweifel. Auch wenn das süße Gebäck oft „Bredle“ genannt wird. Ein passendes Motto auf jeden Fall für eine kulinarische Weltreise. In der Schulküche der Gemeinschaftsschule Nebringen backen Gäufeldener Frauen und geflüchtete Frauen gemeinsam, schwäbisch-orientalische Rezepte

waren es diesmal. Riesenspaß hatten nicht nur die Erwachsenen, sondern auch die vielen Kinder, die dabei waren.

Wer gemeinsam in der Küche steht, kommt leicht miteinander ins Gespräch. Sprachbarrieren hin, fehlende Vokabeln her. Vielleicht kam deshalb bei den Denkwerkstätten heraus, dass gemeinsames Kochen und Backen weit oben auf der Wunschliste steht. Integrationsmanagerin Silvia Egenter zögerte nicht lange und startete eine kulinarische Weltreise, die mit von der Volkshochschule Gäufelden organisiert wird.

Die afrikanische Küche war das erste Koch-Event und auch nun trafen sich rund 30 Personen, Kinder inklusive, voll beladen mit Mehl, Zucker, Sesam, Unmengen Tüten Vanillezucker, Pistazien, Ghee und Ausstecherle „Es soll ein Miteinander aller Nationalitäten werden.“ Gespräche, einander kennenlernen, Begegnungen. Die Tische sind schon vor dem Backen weihnachtlich gedeckt, Teelichter, ein Adventskranz sorgen für eine stimmungsvolle Atmosphäre.

Vier Personen sind auf vier Küchenzeilen verteilt und sozusagen die Bäckerinnen des Abends. Die anderen helfen mit, schauen neugierig über die Schulter, fragen nach, kommen so ins Gespräch und verbringen miteinander einen tollen Abend. Irmhild Sittard, Karin Egeler – beide aus Öschelbronn – backen Spekulatius, Vanillekipferl und Haselnussmakronen. Maysaa Awamo und Mitglieder der Familie Tomek backen syrische Marmoul und arabische Sesamkekse. Die Neugierde ist auf beiden Seiten groß, Gemeinsamkeiten gibt es mindestens genauso viele wie Neues.

Irmhild Sittard ist bald umringt von vielen Kindern. Ihren dunklen Teig für Spekulatius hat sie bereits daheim vorbeireitet. Der zehnjährige Dejan aus Syrien ist eifrig beim Ausrollen mit dabei, er rollt aus, sticht Engel und Sterne aus. Klar, dass er auch immer wieder mal vom verführerisch nach

Zimt, Kardamom riechenden dunklen Teig nascht. Auch bei Karin Schlanderer helfen die Kinder beim Formen der Vanillekipferl mit. „Es macht Spaß, ich habe noch nie Plätzchen gegessen. Ich freue ich schon auf das Probieren.“ Immer wieder linst der Zehnjährige in den Backofen, aus dem es schon bald herausduftet.

Auch um Maysaa Awamo scharen sich gerne und viele Zuschauer. „Ich mache syrisches Dattelgebäck, das gibt es bei uns in Syrien immer an Festen“, sagt sie. Marmoul, so der Name. Während die Nicht-bäckerinnen Unmengen Pistazien schälen – die später für die Sesamkekse benötigt werden, knetet die Syrerin mit Händen und unendlich viel Geduld und Gespür ihren Teig aus Mehl, Puderzucker und Ghee, Butterschmalz, nur flüssiger, bis sie mit der Konsistenz zufrieden ist. „Ich lebe seit vier Jahren in Nebringen und finde es schön, gemeinsam zu backen und natürlich auch gemeinsam zu essen“, erzählt sie.

Nebenbei erzählen die Gäufelderinnen wie sie backen, welche Zutaten sie benutzen, im Gegenzug berichtet Mayassa Awamo von syrischen Gewohnheiten. „Wenn wir backen, dann sitzen wir auf dem Boden, die Schüssel ist vor uns.“ Dani Krause und Andrea Dröber, beide aus Öschelbronn, und Diana Dehm aus Nebringen schauen fasziniert zu, wie nach und nach ohne Wasser, ohne Eier eine homogene Masse entsteht.

Silvia Egenter kennt beide syrischen Gebäcke bereits und gerät schnell ins Schwärmen: „Die vergehen auf der Zunge, die sind total lecker.“ Immer wieder herrscht in der Schulküche ein Kommen und Gehen, was niemanden stört. Die afrikanischen Frauen, die bei der Premiere gekocht haben, kommen auch vorbei. Nach einer Stunde ist bald die gesamte Küche von schwäbisch-orientalischen Düften durchzogen, so dass es bis zum gemeinsamen „Bredleessen“, nicht mehr allzu lang dauert.

In zwei Monaten steht die afghanische Küche im Mittelpunkt, dann vielleicht die kurdische, auch die südamerikanische schwebt der Gäufeldener Integrationsmanagerin Silvia Egenter vor,

MARIA-DOLORES BLOCHING
